Bietensoep met geitenkaas

Ingrediënten

- 1 Pot MAGGI Basis voor Soep Kip
- 300 g Witte ui
- 1 Teentje knoflook
- 900 g Bieten
- 7.5 g Rode Peper
- 2 el Peterselie

Instructie

1. Bak de ui en knoflook aan tot deze glazig zijn.
2. Voeg de rode peper toe en laat even mee bakken.
3. Voeg de bieten toe en laat deze warm worden.
4. Voeg de MAGGI Basis voor Soep Kip en water toe zoals is beschreven op de verpakking. Laat dit ongeveer 10 minuten koken.
5. Pureer de soep tot deze glad is.
6. Haal de pan van het vuur. Verkruimel de geitenkaas boven de bietensoep en roer dit even door. Serveer de bietensoep met verse peterselie en peper. Eet smakelijk.

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	22.26 g
Energie	108.43 kcal
vetten	0.77 g
Eiwit	4.95 g

25 Min

6 Porties